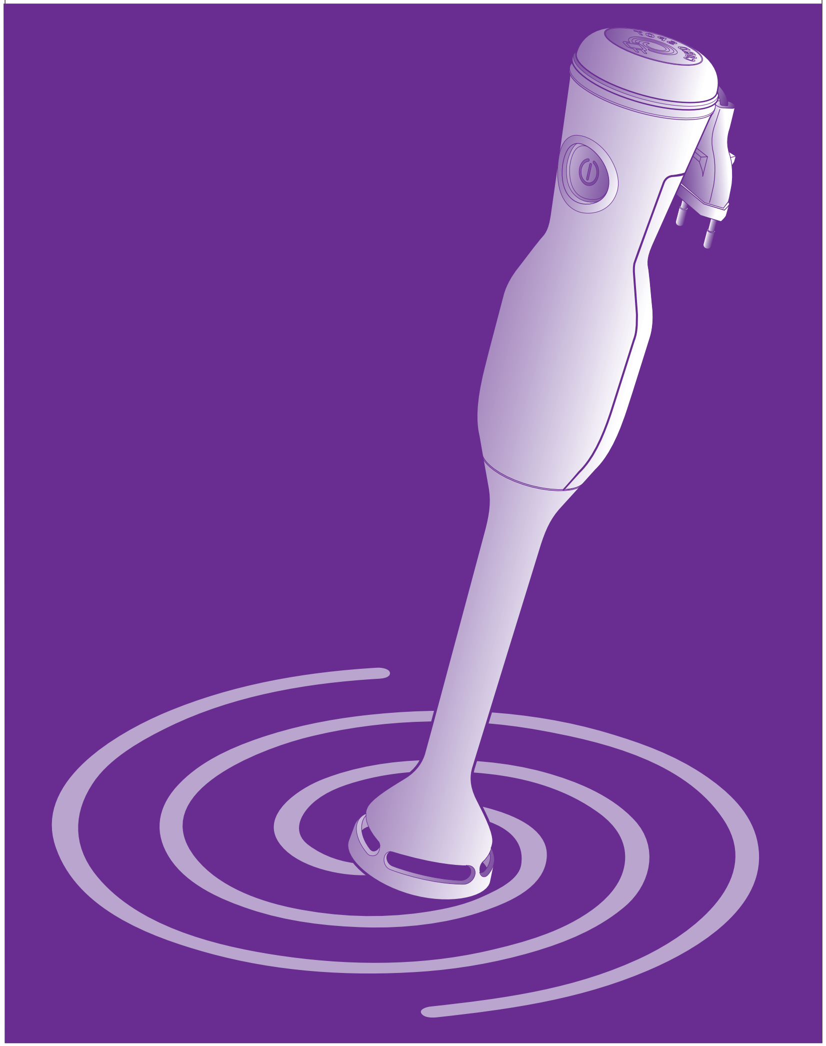
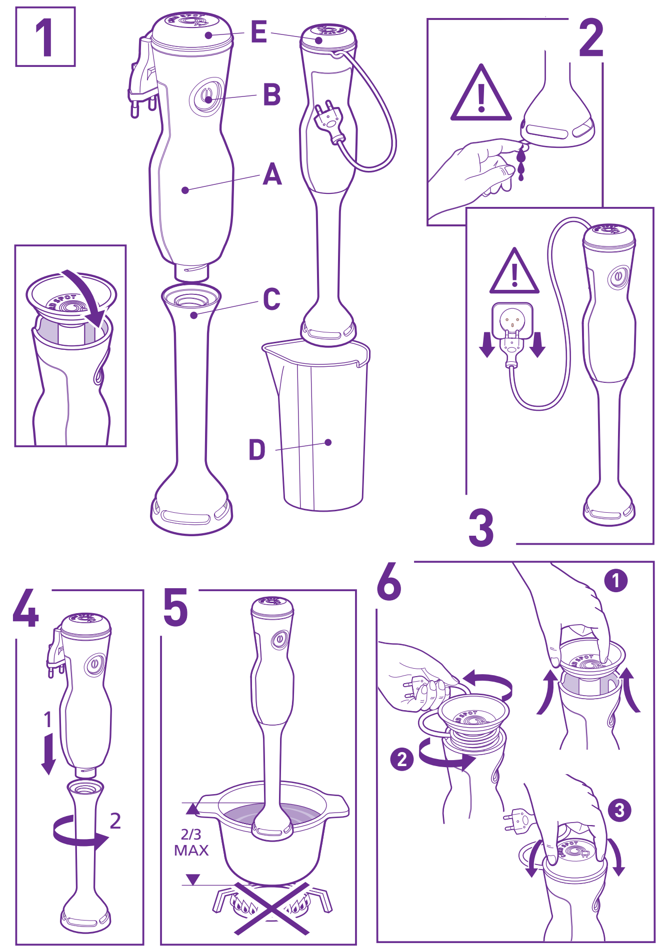



1
E
B
A
C
D
2
3
4
1
2
5
2/3
MAX
6

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil qui est exclusivement destiné à la préparation des aliments.

➲ DESCRIPTION 1

A Bloc moteur
B Bouton de mise en marche
C Pied mixeur plastique ou inox (selon modèle)
D Gobelet gradué 0.8 L
E Range cordon

➲ CONSEILS DE SECURITE

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme dégagerait le constructeur de toute responsabilité.

L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance, ne pas laisser l'appareil ou son cordon à leur portée.

Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil * correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement ou de manipulation annule la garantie.

Ne touchez jamais les pièces en mouvement . 2

Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque votre appareil est branché.

Débranchez toujours votre appareil avant toute intervention 3 : montage, démontage et entretien du pied.

Ne démontez jamais le corps de l'appareil. Vous n'avez pas d'intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuels à effectuer.

Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret mixeur).

Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.

Ne pas faire fonctionner plus de 1 minute pour chaque utilisation.

Ne plongez pas le pied mixeur dans une préparation à plus de 3/4 de sa hauteur totale.

* le marquage signalétique se trouve à l'intérieur du range cordon (E).

Retournez la membrane souple du range cordon (E) et déroulez entièrement le câble d'alimentation (voir paragraphe rangement) pour pouvoir accéder au marquage signalétique. 1

➲ MISEEN SERVICE/UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Vissez le pied mixeur sur le bloc moteur (A) 4 .

Retournez la membrane souple du range cordon (E) et déroulez entièrement le câble d'alimentation (voir paragraphe rangement). Branchez l'appareil,plongez le pied dans la préparation puis appuyez sur le bouton de mise en marche (B).

Attention : Ne pas faire fonctionner le pied à vide.

Conseils pratiques

Le récipient que vous utilisez doit être rempli au maximum au 2/3 pour éviter tout débordement 5 . La préparation doit couvrir au minimum le bas du mixeur pour garantir l'efficacité du mixage.

Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. N'hésitez pas à déplacer le pied mixeur dans le récipient pour optimiser le mixage.

Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc.), nettoyez le pied régulièrement en cours d'utilisation en suivant bien les consignes de sécurités pour le démontage et le nettoyage.

Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.

Pour réaliser une mayonnaise : Mettez les aliments dans le gobelet, placez le pied mixeur au fond du récipient, mettez en marche et faites un mouvement lent de bas en haut.

N'utilisez pas le pied mixeur avec des aliments durs tels que café,glaçons, sucres, céréales, chocolats.

RECETTES

SOUPE DE LÉGUMES
PIED MIXEUR, 1 MINUTE MAXIMUM
500G DEPOMMESDETERRE ,
400G DE CAROTTES,
1 POIREAU,
1L D'EAU

MILK-SHAKE
PIED MIXEUR + GOBELET D, 1 MINUTE MAXIMUM
150MLDE LAITÉCRÉMÉ, 50G DEFRUITS SURGELÉS.

MAYONNAISE
PIED MIXEUR + GOBELET D, 1 MINUTE MAXIMUM
1 ŒUFENTIER,
1 CUILLÉRE À CAFÉDEMOUTARDE,
1 CUILLÉRE À SOUPEDEVINAIGRE,
SEL, POIVRE,
250 ML D'HUILE.

ECHINE DE PORC (45G)
PIED MIXEUR + GOBELET D, 3 SECONDES
COUPERENMORCEAUXDE 1CM AU PRÉALABLE

➲ NETTOYAGE

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne mettez jamais le bloc moteur (A) au lave vaisselle. Ne le plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-le avec une éponge humide.

Le pied mixeur (couteau vers le haut) et le gobelet passent au lave-vaisselle.

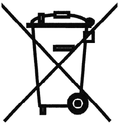
Nous vous conseillons de nettoyer le pied mixeur rapidement après chaque utilisation après démontage.

En cas de coloration des parties plastiques par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

➲ RANGEMENT

Votre mixeur possède un range cordon intégré dans le design du produit (E). Pour brancher le câble d'alimentation, retournez la membrane souple du range cordon (E), déroulez le cordon puis remettez la membrane souple dans sa position initiale 6.

Pour le ranger, retournez la membrane souple du range cordon,enroulez le cordon puis remettez la membrane souple dans sa position initiale 6.



Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agrée pour que son traitement soit effectué.

Samen het milieu beschermen.

ⓘ Uw toestel bevat meerdere recycleerbare materialen.

➲ Breng deze naar een containerpark of naar een erkend service center, bevoegd voor de recyclage.

Thank you for having chosen an appliance that is intended exclusively for the preparation of food.

➲ DESCRIPTION 1

A Motor unit

B Start button

C Plastic or stainless steel blender shaft (according to model)

D 0.8 L graduated beaker

E Cord tidy

➲ SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

This appliance must only be used by children or handicapped people under supervision; do not leave the appliance or its cord within their reach.

Check that the power voltage indicated on the nameplate of the appliance * corresponds to that of your mains installation. Any connection or handling error renders the guarantee invalid.

Never touch moving parts . 2

Never handle the blade of the blender shaft when your appliance is connected

Always unplug your appliance before performing any operations 3 : assembly, disassembly and maintenance of the shaft.

Never disassemble the body of the appliance. You need only carry out standard cleaning and maintenance of the appliance.

If the power cable or the plug is damaged, do not use your appliance.

So as to avoid any danger, it is imperative that you have them replaced by an approved service centre (see list in the hand blender booklet).

For your safety, only use accessories and spare parts that correspond to your appliance.

Do not operate it for more than 1 minute each time.

Never immerse the blender shaft in a preparation that is over 3/4 of its total height.

* the nameplate is located inside the cord tidy (E).

Fold back the flexible cap of the cord tidy (E) and fully unwind the power cord (see storage paragraph) to access the nameplate. 1

➲ STARTING UP / USE

Before using for the first time, clean the accessories in soapy water. Rinse and dry thoroughly.

Screw the blender shaft onto the motor unit (A) 4.

Fold back the flexible cap of the cord tidy (E) and fully unwind the power cord (see storage paragraph). Plug in the appliance, immerse the shaft in the preparation and then press the start button (B).

Warning: Do not operate the shaft without any foodstuffs.

Practical advice

The container that you are using should be a maximum of 2/3 full to avoid any overspills 5. The preparation should at least cover the bottom of the blender to ensure efficient blending.

Remove the cooking container from the heat source when blending hot preparations. Remember to move the blender shaft around the container for optimal blending.

For stringy foodstuffs (leeks, celery, etc.), clean the shaft regularly during use, paying careful attention to the safety instructions for disassembly and cleaning.

For fruit-based preparations, chop and stone the fruit beforehand.

Making mayonnaise: Put the ingredients in the beaker, place the blender shaft at the bottom of the container, start the appliance and move it slowly upwards.

Do not use the blender shaft with hard foodstuffs such as coffee, ice cubes, sugars, cereals and chocolate.

Recipes

Vegetable soup
Blender shaft, 1 minute maximum
500 g ofpotatoes,
400 g of carrots,
1 leek,
1l of water

Milkshake
Blender shaft + beaker D, 1 minute maximum
150 mlofskimmedmilk ,
50 g offrozenfruit.

MAYONNAISE
BLENDER SHAFT + BEAKER D, 1 MINUTE MAXIMUM
1 WHOLEEGG,
1 TEASPOONOFMUSTARD,
1 TABLESPOONOFVINEGAR,
SALT, PEPPER,
250 MLOFOIL.
LOIN OF PORK (45G)
BLENDER SHAFT + BEAKER D, 3 SECONDS
CUTINTO 1-CMPIECESBEFOREHAND.

➲ CLEANING

Always unplug the appliance before cleaning it.

Never put the appliance, the power cable cord or the plug in water or any other liquid.

Never put the motor unit (A) in the dishwasher. Never immerse it in water or put it under running water. Clean it with a damp sponge.

The blender shaft (blade pointing upwards) and the beaker are dishwasher safe.

We advise you to quickly clean the blender shaft after each use after disassembly.

Should the plastic parts become stained with foodstuffs such as carrots, rub them with a cloth soaked in cooking oil and then clean as usual.

➲ STORAGE

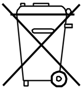
Your blender has a cord tidy incorporated into the product design (E). To plug in the power cord, fold back the flexible cap of the cord tidy (E), unwind the cord, and then return the flexible cap to its initial position 6.

For storage, fold back the flexible cap of the cord tidy (E), wind up the cord, and then return the flexible cap to its initial position 6.

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

HELPLINE:

0845 602 1454 – UK
(01) 4751947 - Ireland



Help to protect the environment!

ⓘ Your appliance contains many materials that can be recovered or recycled.
➲ Take it to a civic waste collection point.

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln bestimmte Gerät entschieden haben.

➲ BESCHREIBUNG 1

A Motorblock

B Einschaltknopf

C Mixfuß aus Plastik oder Edelstahl (je nach Modell)

D Becher mit Messeinteilung 0.8 l

E Kabelaufwicklung

➲ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßer Benutzung übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Dieses Gerät darf von Kindern und Behinderten nur unter Überwachung benutzt werden; das Gerät und das Stromkabel dürfen nicht in ihrer Reichweite aufbewahrt werden.

Versichern Sie sich, dass die auf dem Gerät* angegebene Betriebsspannung der Spannung Ihrer Elektroinstallation entspricht. Bei fehlerhaftem Anschluss oder falscher Handhabung erlischt die Garantie.

Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden. 2

Berühren Sie bei angeschlossenem Gerät nicht das Messer des Mixfußes.

Stecken Sie Ihr Gerät vor folgenden Eingriffen grundsätzlich aus 3: Montage und Demontage des Mixfußes sowie Instandhaltungsmaßnahmen an demselben.

Nehmen Sie das Gehäuse des Geräts nicht selbst auseinander. Beschränken Sie Ihre Eingriffe auf Reinigung und normale Instandhaltung des Geräts.

Wenn das Stromkabel oder die Steckdose beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden.

Aus Sicherheitsgründen dürfen diese Teile nur durch ein anerkanntes Servicezentrum (siehe Liste in dem dem Mixer beiliegenden Heftchen) ausgewechselt werden.

Benutzen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät passende Zubehör- und Ersatzteile.

Die Betriebsdauer darf eine Minute am Stück nicht übersteigen.

Der Mixfuß darf nicht zu mehr als 3/4 seiner Gesamthöhe in die zu mixenden Zubereitungen gehalten werden.

* das Schildchen befindet sich innen an der Kabelaufwicklung (E).

Stülpen Sie die Gummimembrane der Kabelaufwicklung (E) nach außen und rollen Sie das Stromkabel vollständig ab (siehe Abschnitt Aufbewahrung), um an das Schildchen zu gelangen. 1

➲ INBETRIEBNAHME / BENUTZUNG

Reinigen Sie die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme mit Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie sorgfältig.

Schrauben Sie den Mixfuß auf den Motorblock (A). 4

Stülpen Sie die Gummimembrane der Kabelaufwicklung (E) nach außen und rollen Sie das Stromkabel vollständig ab (siehe Abschnitt Aufbewahrung). Stecken Sie das Gerät an, halten Sie den Mixfuß in die Zubereitung und drücken Sie den Einschaltknopf (B).

Achtung: Setzen Sie den Mixfuß nicht außerhalb der Zubereitung in Betrieb.

Praktische Ratschläge

Um dem Überlaufen des von Ihnen benutzten Gefäßes vorzubeugen, darf dieses höchstens zu 2/3 gefüllt werden 5. Die Zubereitung muss mindestens den Unterteil des Mixfußes bedecken, damit wirksam gemixt werden kann.

Beim Mixen von heißen Zubereitungen muss das Kochgeschirr von der Hitzequelle abgenommen werden. Bewegen Sie den Mixfuß im Kochgeschirr hin und her, um das Mixergebnis zu optimieren.

Bei der Verarbeitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie usw.) muss der Mixfuß im Laufe der Benutzung regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie dabei die Sicherheitshinweise betreffend die Demontage und Reinigung desselben.

Bei Zubereitungen aus Obst müssen die Früchte zuvor klein geschnitten und entkernt werden.

Zubereitung von Mayonnaise: Geben Sie die Zutaten in einen Becher, stellen Sie den Mixfuß auf den Boden des Gefäßes, setzen Sie das Gerät in Betrieb und bewegen Sie es langsam von unten nach oben.

Der Mixfuß ist nicht zur Bearbeitung von harten Lebensmitteln wie Kaffee, Eiswürfeln, Zuckerstücken, Getreide und Schokolade geeignet.

REZEPTE

GEMÜSESUPPE
MIXFUß, MAXIMAL 1 MINUTE
500 G KARTOFFELN,
400 G KAROTTEN,
1 STANGE LAUCH,
1 L WASSER

MILCHSHAKE
MIXFUß + BECHER D, MAXIMAL 1 MINUTE
150 ML MAGERMILCH,
50 G TIEFGEFRORENES OBST.

MAYONNAISE
MIXFUß + BECHER D, MAXIMAL 1 MINUTE
1 GANZES EI,
1 TEELÖFFEL SENF,
1 TEELÖFFEL ESSIG,
SALZ, PFEFFER,
250 ML ÖL

SCHWEINENACKEN (45 G)
MIXFUß + BECHER D, 3 SEKUNDEN
DAS FLEISCHZUVORIN 1 CMGROßE STÜCKE SCHNEIDEN.

➲ REINIGUNG

Stecken Sie das Gerät vor dem Reinigen stets aus.

Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Der Motorblock (A) ist nicht spülmaschinenfest. Tauchen Sie ihn nicht ins Wasser und halten Sie ihn nicht unter laufendes Wasser. Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Schwamm.

Der Mixfuß (Messer nach oben) und der Mixbecher sind spülmaschinenfest.

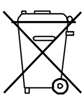
Der Mixfuß sollte nach jeder Benutzung und Demontage unverzüglich gereinigt werden.

Plastikteile, die unter Einwirkung von Lebensmitteln wie Karotten eine Färbung angenommen haben, werden mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch abgerieben und dann wie gewöhnlich gereinigt.

➲ AUFBEWAHRUNG

Ihr Mixer ist mit einer in das Design des Produkts integrierten Kabelaufwicklung (E) ausgestattet. Stülpen Sie zum Anstecken des Geräts die Gummimembrane der Kabelaufwicklung (E) nach außen, rollen Sie das Stromkabel ab und bringen Sie die Gummimembrane wieder in ihre ursprüngliche Stellung zurück. 6

Verstauen des Kabels: Stülpen Sie die Gummimembrane der Kabelaufwicklung nach außen, rollen Sie das Stromkabel auf und bringen Sie die Gummimembrane wieder in ihre ursprüngliche Stellung zurück. 6



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle, wiederverwertbare Rohstoffe.
➲ Bitte geben Sie Ihr Gerät zum Entsorgen nicht in den Hausmüll,sondern
bringen Sie es zu einer sp eziellen Entsorgungsstelle für Elektrokleingeräte (Wertstoffhof).

Wij danken u voor het feit dat u een apparaat heeft gekozen;dat uitsluitend bestemd is voor de bereiding van voedingsmiddelen.

➲ OMSCHRIJVING 1

- A Motorblok
- B Aanknop
- C Mixervoet van plastic of rvs (afhankelijk van het model)
- D Maatbeker 0.8 L
- E Snoerkast

➲ VEILIGHEIDSADVIEZEN

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: wanneer het apparaat niet op de juiste wijze gebruikt wordt, kan de fabrikant geen aansprakelijkheid aanvaarden.

Het gebruik van dit apparaat door kinderen of gehandicapte personen moet onder toezicht gebeuren, het apparaat en diens snoer buiten hun bereik houden.

Controleer of de op het identiteitsplaatje van het apparaat * vermelde netspanning van uw apparaat overeenkomt met de netspanning van het elektriciteitsnet. Bij een verkeerde aansluiting of hantering is de garantie niet geldig.

Raak nooit de bewegende onderdelen aan. 2

Nimmer het mes van de mixervoet aanraken wanneer de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.

Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact alvorens enige werkzaamheden uit te voeren 3 : montage, demontage en onderhoud van de voet.

Nimmer de romp van het apparaat demonteren. U hoeft uitsluitend het apparaat te reinigen en het gebruikelijke onderhoud uit te voeren.

Maak geen gebruik van uw apparaat als het aansluitsnoer of de stekker beschadigd is.

Laat ze vervangen door een erkende reparatieservice om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het serviceboekje van de mixer).

Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken de op het apparaat afgestemde accessoires en onderdelen.

Voor ieder gebruik niet meer dan 1 minuut laten werken.

De mixervoet niet voor meer dan 3/4 van zijn totale hoogte in een bereiding onderdompelen.

* de kenmerken staan vermeld in de snoerkast (E).

Draai het soepele membraan van de snoerkast (E) om en rol het netsnoer volledig uit (zie paragraaf opbergen) voor toegang tot de vermelde kenmerken. 1

➲ INGEBRUIKNAME / GEBRUIK

Maak voor het eerste gebruik de accessoires schoon met zeepwater. Zorgvuldig afspoelen en afdrogen.

Schroef de mixervoet op het motorblok (A) vast. 4

Draai het soepele membraan van de snoerkast (E) om en rol het netsnoer volledig uit (zie paragraaf opbergen). Steek de stekker in het stopcontact, dompel de voet onder in de bereiding en druk op de Aanknop (B).

Let op: De mixervoet niet leeg laten draaien.

Praktische tips

De kom die u gebruikt moet maximaal voor 2/3 gevuld worden, om overlopen te voorkomen 5. De bereiding moet minstens de onderzijde van de mixer bedekken, om efficiënt mixen te garanderen.

Verwijder een warme vak van de warmtebron voor het mixen van warme bereidingen. Aarzel niet de mixervoet in de bak te verplaatsen voor een optimaal mixresultaat.

Voor draderige voedingsmiddelen (prei, selderij, enz.) moet u de voet regelmatig tijdens het gebruik reinigen en daarbij de veiligheidsvoorschriften voor het demonteren en reinigen goed in acht nemen.

Voor bereidingen met fruit dient u van tevoren de vruchten te snijden en te ontpitten.

Voor het bereiden van mayonaise: Doe de ingrediënten in de beker, zet de mixervoet op de bodem van de bak, zet het apparaat aan en maak een langzame neergaande beweging.

Gebruik de mixervoet niet met harde voedingsmiddelen zoals koffiebonen,ijsblokjes, suiker, granen,chocolade.

RECEPTEN

GROENTESOEP
MIXERVOET, MAX. 1 MINUUT
500G AARDAPPELEN,
400G WORTELS,
1 PREI,
1L WATER

MILKSHAKE
MIXERVOET + BEKER D, MAX. 1 MINUUT
150MLMAGEREMELK ,
50G DIEPVRIESFRUIT.
MAYONAISE
MIXERVOET + BEKER D, MAX. 1 MINUUT
1 HEELEI ,
1 THEELEPELMOSTERD,
1 EETLEPELAZIJN ,
ZOUT, PEPER,
205 MLOLIE .
VARKENSRUG (45G)
MIXERVOET + BEKER D, 3 SECONDEN
VANTEVORENINSTUKJES VAN 1 CMSNIJDEN .

➲ REINIGING

Haal alvorens het apparaat te reinigen altijd de stekker uit het stopcontact.

Doe het apparaat, noch het aansluitsnoer, noch de stekker in water of in een andere vloeistof.

Doe het motorblok (A) nimmer in de vaatwasser. Dompel het nimmer onder in water of onder de kraan. Maak het schoon met een vochtige doek.

De mixervoet (met het mes naar boven) en de beker kunnen in de vaatwasser.

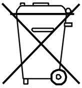
Wij raden u aan de mixervoet snel na gebruik na demontage schoon te maken.

Als de plastic onderdelen verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten, zoals wortels, smeer ze dan in met een doekje met spijsolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.

➲ OPBERGEN

Uw mixer heeft een in de vormgeving van het product ingebouwde snoerkast (E). Draai om de stekker in het stopcontact te steken het soepele membraan van de snoerkast (E) om, rol het snoer uit en plaats het soepele membraan terug in de oorspronkelijke stand. 6

Draai voor het opbergen het soepele membraan van de snoerkast om, rol het snoer uit en plaats het soepele membraan terug in de oorspronkelijke stand. 6



Wees vriendelijk voor het milieu !

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Le agradecemos que haya elegido un aparato exclusivamente destinado a la preparación de alimentos.

➲ DESCRIPCIÓN 1

- A Bloque motor
- B Botón de puesta en marcha
- C Pie mezclador de plástico o de acero inoxidable (según modelo)
- D Vaso graduado 0.8 L
- E Guarda-cable

➲ CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar su aparato por primera vez: un uso no conforme liberaría al fabricante de cualquier responsabilidad.

La utilización de este aparato por niños o personas discapacitadas deberá hacerse bajo vigilancia, no deje el aparato o el cable a su alcance.

Compruebe que la tensión de alimentación indicada en la placa de señalización del aparato* se corresponde con la de su instalación eléctrica. Cualquier error de conexión o manipulación anularía la garantía.

No toque nunca las piezas en movimiento 2.

No manipule nunca la cuchilla del pie mezclador cuando el aparato esté conectado.

Desconecte siempre el aparato antes de cualquier intervención 3: montaje, desmontaje y mantenimiento del pie.

No desmonte nunca el cuerpo del aparato. Sólo deberá realizar la limpieza y el mantenimiento habituales.

No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.

Para evitar cualquier peligro, llévelos obligatoriamente a un servicio técnico autorizado para su reemplazo (ver lista en el manual mezclador).

Para su seguridad, sólo utilice los accesorios y piezas sueltas adaptadas a su aparato.

No lo ponga a funcionar más de 1 minuto en cada utilización.

No sumerja el pie mezclador en una preparación por encima de los 3/4 de su altura total.

* la marca de señalización está dentro del guarda-cable (E).

Dele la vuelta a la membrana flexible del guarda-cable (E) y desenrosque totalmente el cable de alimentación (ver párrafo colocación) para poder acceder a la marca de señalización 1.

➲ PUESTA EN SERVICIO / UTILIZACIÓN

Antes de la primera utilización, limpie los accesorios con agua y jabón. Aclare y seque cuidadosamente.

Enrosque el pie mezclador en el bloque motor (A). 4

Dele la vuelta a la membrana flexible del guarda-cable (E) y desenrosque totalmente el cable de alimentación (ver párrafo colocación). Conecte el aparato, sumerja el pie en la preparación y presione el botón de puesta en marcha (B).

Atención: No ponga a funcionar el pie en vacío.

Consejos prácticos

El recipiente que utilice deberá llenarse 2/3 como máximo para evitar cualquier desbordamiento 5. La preparación deberá

cubrir como mínimo la parte inferior del mezclador para garantizar la eficacia del mezclado.

Retire el recipiente de cocción de la fuente de calor para mezclar las preparaciones calientes. No dude en desplazar el pie mezclador en el recipiente para optimizar el mezclado.

Para los alimentos fibrosos (puerro, apio, etc.), limpie el pie de forma regular durante la utilización, siguiendo bien las instrucciones de seguridad para el desmontaje y la limpieza.

Para las preparaciones a base de fruta, corte y retire previamente las pepitas de la fruta.

Para hacer mayonesa:Introduzca los ingredientes en el vaso, coloque el pie mezclador en el fondo del recipiente, póngalo en funcionamiento y realice un movimiento lento desde abajo hasta arriba.

No utilice el pie mezclador para alimentos duros como café,hielo, azúcar, cereales o chocolate.

RECETAS

<u>SOPA DE VERDURAS</u>
<u>PIE MEZCLADOR, 1 MINUTO MÁXIMO</u>
500 G DE PATATAS,
400 G DE ZANAHORIAS,
1 PUERRO,
1 L DE AGUA
<u>BATIDO</u>
<u>PIE MEZCLADOR + VASO D, 1 MINUTO MÁXIMO</u>
150 MLDELECHEDESNA TADA,
50 G DEFRUTA CONGELADA.
<u>MAYONESA</u>
<u>PIE MEZCLADOR + VASO D, 1 MINUTO MÁXIMO</u>
1 HUEVO ENTERO,
1 CUCHARADITA DE CAFÉDEMOSTAZ A,
1 CUCHARADASOPERA DEVINAGRE,
SAL, PIMIENTA,
250 MLDE ACEITE.
<u>ESPINAZO DE CERDO (45 G)</u>
<u>PIE MEZCLADOR + VASO D, 3 SEGUNDOS</u>
CORTARPREVIAMENTEENTROZOSDE 1 CM.

➲ LIMPIEZA

Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.

No ponga el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

No introduzca nunca el bloque motor (A) en el lavavajillas. No lo sumerja nunca en agua o debajo del grifo. Límpielo con una esponja húmeda.

El pie mezclador (cuchilla hacia arriba) y el vaso se pueden lavar en el lavavajillas.

Le aconsejamos que limpie el pie mezclador inmediatamente después de cada utilización, después de desmontarlo.

En caso de que alimentos como las zanahorias tiñan las partes de plástico, frótelas con un paño empapado con aceite alimenticio y proceda a su limpieza habitual.

➲ COLOCACIÓN

Su mezclador tiene un guarda-cable integrado en el diseño del producto (E). Para conectar el cable de alimentación, dele la vuelta a la membrana flexible del guarda-cable (E), desenrosque el cable y vuelva a colocar la membrana flexible en su posición inicial 6.

Para guardarlo, dele la vuelta a la membrana flexible del guarda-cable, enrosque el cable y vuelva a colocar la membrana flexible en su posición inicial 6.

¡Colaboremos en la protección del medio ambiente!

ⓘ Su aparato contiene muchos materiales valorizables o reciclables.
➲ Llévelo a un punto de recogida o en su defecto a un Servicio Técnico Autorizado para que se realice su tratamiento.

Agradecemos que tenha escolhido um aparelho que é exclusivamente destinado à preparação de alimentos.

➲ Descrição 1

A Bloco do motor
B Botão de ligação
C Pé misturador em plástico ou inox (consoante o modelo)
D Copo graduado 0.8 L
E Arrumação do cabo

➲ Conselhos de segurança

Leia atentamente o modo de utilização antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme libertaria o construtor de qualquer responsabilidade.

A utilização deste aparelho por crianças ou pessoas deficientes deve ser feita sob a vigilância de um adulto, não deixe o aparelho ou o respectivo cabo ao seu alcance.

Verifique que a tensão de alimentação indicada na placa sinalética do aparelho * corresponde mesmo à sua instalação eléctrica. Qualquer erro de ligação ou manipulação anula a garantia.

Nunca toque nas peças em movimento. 2

Nunca manuseie a lâmina do pé misturador quando o aparelho estiver ligado.

Desligue sempre o aparelho antes de qualquer intervenção 3 : montagem, desmontagem e manutenção do pé.

Nunca desmonte o corpo do aparelho. As únicas intervenções que tem a efectuar são a limpeza e manutenção habituais.

Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, não utilize o aparelho.

Para evitar qualquer perigo, faça-os substituir obrigatoriamente por um centro de assistência autorizado (ver lista no folheto da varinha mágica).

Para sua segurança,utilize apenas acessórios e peças adaptadas ao seu aparelho.

Não ponha a funcionar mais de 1 minuto para cada utilização.

Não mergulhe o pé misturador numa preparação com mais de 3/4 da sua altura total.

* a marcação sinalética encontra-se no interior da arrumação do cabo (E).

Vire a membrana flexível da arrumação do cabo (E) e desenrole o cabo de alimentação totalmente (ver parágrafo arrumação) para poder aceder à marcação sinalética 1.

➲ Funcionamento / utilização

Antes da primeira utilização, lave os acessórios com água e detergente. Enxagúe e seque cuidadosamente.

Enrosque o pé misturador ao bloco do motor (A) 4.

Vire a membrana flexível da arrumação do cabo (E) e desenrole o cabo de alimentação totalmente (ver parágrafo arrumação). Ligue o aparelho, mergulhe o pé na preparação e, de seguida, prima o botão de ligação (B).

Atenção: Não faça funcionar o pé no vazio.

Conselhos práticos

O recipiente que utilizar deve ser cheio até um máximo de 2/3 para evitar qualquer transbordamento 5. A preparação deve cobrir no mínimo o fundo do misturador para garantir uma mistura eficaz .

Retire o recipiente de cozedura da fonte de calor para misturar preparações quentes. Não hesite em deslocar o pé misturador no recipiente para optimizar a mistura.

Para os alimentos fibrosos (alho-porro, aipo, etc.),lave o pé regularmente durante a utilização, seguindo bem os conselhos de segurança para a desmontagem e limpeza.

Para as preparações à base de frutos, corte e descaroce os frutos previamente.

Para fazer maionese: Coloque os alimentos no copo, introduza o pé misturador no fundo do recipiente, ligue e descreva um movimento lento de baixo para cima.

Não utilize o pé misturador com alimentos rijos como café, cubos de gelo, açúcar, cereais, chocolates.

RECEITAS

SOPA DE LEGUMES

PÉ MISTURADOR, 1 MINUTO NO MÁXIMO

500G DE BATATAS,
400G DECENOURAS,
1 ALHO-PORRO,
1L DEÁGUA

MILK-SHAKE

PÉ MISTURADOR + COPO D, 1 MINUTO NO MÁXIMO

150 MLDELEITEMAGR O,
50G DEFRUTOS CONGELADOS.

MAIONESE

PÉ MISTURADOR + COPO D, 1 MINUTO NO MÁXIMO

1 OVO,
1 COLHERDE CAFÉDEMOSTARDA,
1 COLHERDESOPA DEVINAGRE,
SAL, PIMENTA,
250 MLDEÓLEO.

ENTRECOSTO DE PORCO (45G)

PÉ MISTURADOR + COPO D, 3 SEGUNDOS

CORTARPREVIAMENTEEMPEDAÇOSDE 1 CM.

➲ Limpeza

Desligue sempre o aparelho antes de o limpar.

Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.

Nunca coloque o bloco do motor (A) na máquina da loiça. Nunca o mergulhe em água ou sob água corrente. Limpe-o com uma esponja húmida.

O pé misturador (lâmina virada para cima) e o copo podem ir à máquina da loiça.

Aconselhamos a lavar o pé misturador rapidamente após cada utilização, depois de o desmontar.

Se manchar as partes de plástico com alimentos como cenouras, esfregue-as com um pano embebido em óleo alimentar e, de seguida, proceda à limpeza habitual.

➲ Arrumação

A sua varinha mágica possui um local para arrumação do cabo integrado no design do produto (E). Para ligar o cabo de alimentação, vire a membrana flexível da arrumação do cabo (E), desenrole o cabo e, de seguida, volte a colocar a membrana flexível na sua posição inicial 6.

Para arrumar, vire a membrana flexível da arrumação do cabo, enrole o cabo e, de seguida, volte a colocar a membrana flexível na sua posição inicial 6.

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Vi ringraziamo per aver scelto questo apparecchio, progettato esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

➲ DESCRIZIONE 1

A Blocco motore
B Tasto di accensione
C Piede mixer in plastica o inox (a seconda del modello)
D Bicchiere dosatore graduato 0,8 l
E Avvolgicavo

➲ CONSIGLI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso solleverà il produttore da ogni responsabilità.

L'utilizzo di questo apparecchio da parte di bambini o di persone portatrici di handicap deve avvenire sotto sorveglianza: non lasciate l'apparecchio o il cavo di alimentazione alla loro portata.

Verificate che la tensione dell'apparecchio indicata sulla piastrina* corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento elettrico o di manipolazione annulla il diritto alla garanzia.

Non toccate mai alcun pezzo in movimento. 2

Non manipolate mai il coltello del piede mixer quando l'apparecchio è collegato.

Scollegate sempre l'apparecchio prima di qualsiasi intervento 3: montaggio, smontaggio e manutenzione del gambo.

Non smontate mai il corpo dell'apparecchio. Gli unici interventi eseguibili dall'utente sono la pulizia e la normale manutenzione.

Non utilizzate l'apparecchio se il cavo o la spina di corrente risultano danneggiati.

Al fine di evitare ogni possibile pericolo, fateli obbligatoriamente sostituire presso un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto).

Per la vostra sicurezza, utilizzate solo accessori e pezzi di ricambio adatti all'apparecchio.

Non superate 1 minuto di utilizzo.

Non immergete il piede mixer oltre i 3/4 della sua altezza totale.

* La piastrina si trova all'interno dell'avvolgicavo (E).

Spostate la membrana flessibile dell'avvolgicavo (E) e srotolate completamente il cavo (vedere paragrafo "Sistemazione") per accedere alla piastrina. 1

➲ ACCENSIONE / UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio, lavate gli accessori con acqua e sapone. Sciacquate e asciugate con cura.

Avvitate il piede mixer sul blocco motore (A). 4

Spostate la membrana flessibile dell'avvolgicavo (E) e srotolate completamente il cavo (vedere paragrafo "Sistemazione"). Collegate l'apparecchio, immergete il gambo, quindi premete il tasto di accensione (B).

Attenzione: non fate funzionare il gambo a vuoto.

Consigli pratici

Il recipiente che utilizzate deve essere riempito al massimo per 2/3 onde evitare il traboccamento 5. Per un corretto funzionamento del mixer, il preparato deve coprire almeno la parte inferiore del gambo.

Per frullare pietanze calde, togliete il recipiente di cottura dalla fonte di calore. Per un risultato ancora più omogeneo, muovete il frullatore all'interno del recipiente.

In caso di alimenti filamentosi (porri, sedano, ecc.), pulite il piede regolarmente durante l'utilizzo secondo le istruzioni di sicurezza per lo smontaggio e la pulizia.

Tagliate a pezzetti e snocciolate la frutta prima di frullarla.

Per preparare una maionese: mettete gli alimenti nel dosatore, posizionate il piede mixer in fondo al recipiente, accendete il mixer ed eseguite un movimento lento dal basso verso l'alto.

Non utilizzate il piede mixer con alimenti duri quali caffè, cubetti di ghiaccio, zucchero, cereali, cioccolato.

RICETTE

MINESTRA DI VERDURE
PIEDE MIXER, 1 MINUTO MAX
500 G DI PATATE,
400 G DI CAROTE,
1 PORRO,
1 L D'ACQUA
MILK-SHAKE
PIEDE MIXER + BICCHIERE DOSATORE GRADUATO (D), 1 MINUTO MAX
150 MLDI LATTESCREMATO,
50 G DIFRUTTA SURGELATA.
MAIONESE
PIEDE MIXER + BICCHIERE DOSATORE GRADUATO (D), 1 MINUTO MAX
1 UOVO INTERO,
1 CUCCHIAINODISENAPE,
1 CUCCHIAIODI ACETO,
SALE,
PEPE,
250 ML D'OLIO.

LOMBATA DI MAIALE (45 G)
PIEDE MIXER + DOSATORE (D), 3 SECONDI
PRIMADIUTILIZZARE L'APPARECCHIO TAGLIARE LA CARNEINPEZZIDI 1 CM.

➲ PULIZIA

Scollegate sempre l'apparecchio prima di pulirlo.

Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.

Non lavate mai in lavastoviglie il blocco motore (A). Non mettetelo mai in acqua o sotto l'acqua corrente. Pulitelo con una spugna umida.

Il piede mixer (coltello rivolto verso l'alto) e il bicchiere dosatore possono essere lavati in lavastoviglie.

Vi consigliamo di pulire il piede mixer smontato dopo ogni utilizzo.

Nel caso in cui gli accessori in plastica si macchiassero del colore degli alimenti (carote...), strofinateli con un panno imbevuto di olio da cucina, quindi lavateli normalmente.

➲ SISTEMAZIONE

Il mixer dispone di un avvolgicavo integrato nell'apparecchio (E). Per collegare il cavo di alimentazione, spostate la membrana flessibile dell'avvolgicavo (E), srotolate il cavo, quindi rimettete la membrana nella sua posizione. 6

Per riporre il cavo di alimentazione, spostate la membrana flessibile dell'avvolgicavo, arrotolate il cavo, quindi rimettete la membrana nella sua posizione. 6

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Tillykke med dit nye apparat, der udelukkende er beregnet til tilberedning af fødevarer.

➲ BESKRIVELSE 1

A Motorblok
B Startknap
C Mixerfod i plastic eller rustfrit stål (afhængig af model)
D Bæger med måleangivelse 0,8 L
E Rum til opbevaring af ledning

➲ SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug første gang: Fabrikanten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår på grund af forkert brug.

Lad ikke børn eller handicappede bruge dette apparat uden opsyn. Anbring ikke apparatet eller ledningen indenfor deres rækkevidde.

Kontroller at el-nettets spænding svarer til den, der er anført på apparatets typeskilt *. Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.

Rør aldrig ved dele, der er i bevægelse 2.

Håndter aldrig mixerfodens kniv, når apparatet er tilsluttet.

Tag altid apparatets stik ud, før der foretages indgreb 3: montering, afmontering og vedligeholdelse af foden.

Skil aldrig apparatet ad. Kunden skal kun sørge for almindelig rengøring og vedligeholdelse af apparatet.

Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.

For at undgå at der opstår farlige situationer, må de beskadigede dele kun udskiftes af et autoriseret serviceværksted (se listen i mixer hæftet).

Af sikkerhedsårsager må der kun bruges tilbehør og reservedele, der passer til apparatet.

Brug ikke apparatet uafbrudt i over 1 minut.

Dyp ikke mixerfoden dybere ned i en tilberedning end 3/4 af dens samlede højde.

* typeskiltet sidder i rummet til opbevaring af ledning (E).

Vend den smidige klap over ledningsrummet om (E) og rul ledningen helt ud (se afsnittet opbevaring) for at se typeskiltet. 1

➲ OPSTART / BRUG

Vask tilbehørsdelene i sæbevand før første ibrugtagning. Skyl dem og tør dem omhyggeligt af.

Skru mixerfoden på motorblokken (A) 4.

Vend den klap over ledningsrummet om (E) og rul ledningen helt ud (se afsnittet opbevaring). Sæt apparatets stik i, dyp foden ned i tilberedningen og tryk på startknappen (B).

Vigtigt: Tryk ikke på startknappen, før foden er dyppet ned i tilberedningen.

Praktiske råd

Skålen/gryden, der bruges, må højst være fyldt 2/3 op for at undgå, at den flyder over 5. Mixeren fungerer mere effektivt, når tilberedningen dækker mindst den nederste del af den.

Når der mixes varme retter, skal gryden tages væk fra varmekilden. Bevæg mixerfoden rundt i gryden/skålen for at mixe optimalt.

Hvis fødevarerne er trævlede (porrer, selleri, etc.), skal foden rengøres regelmæssigt under brug og man skal følge sikkerhedsanvisningerne for afmontering og rengøring.

Hvis tilberedningen indeholder frugter, skal sten og kerner tages ud og frugterne skæres i terninger først.

For at lave mayonnaise: Kom ingredienserne ned i bægeret, dyp mixerfoden ned i bunden af den, start mixeren og mix med langsomme bevægelser nedefra og op.

Brug ikke mixerfoden til hårde fødevarer som f.eks. kaffebønner, isterninger, sukker, kornsorter, chokolade.

OPSKRIFTER

GRØNSAGSSUPPE
MIXERFOD, HØJST 1 MINUT
500G KARTOFLER,
400G GULERØDDER,
1 PORRE,
1 L VAND

MILKSHAKE
MIXERFOD + BÆGER D, HØJST 1 MINUT
150MLSKUMMETMÆLK,
50G DYBFROSNEFRUGTER.

MAYONNAISE
MIXERFOD + BÆGER D, HØJST 1 MINUT
1 HELT ÆG,
1 TSK. SENNEP,
1 SPSK. EDDIKE,
SALT, PEBER,
250 MLOLIE.

SVINEKØD (45G)
MIXERFOD + BÆGER D, 3 SEKUNDER
SKÆRFØRSTKØDET I TERNINGERPÅ 1 CM.

➲ RENGØRING

Tag altid apparatets stik ud, før det rengøres.

Dyp ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller enhver anden væske.

Motorblokken (A) må ikke stilles i opvaskemaskine. Den må heller ikke dyppes ned i vand eller skylles under rindende vand. Rengør den med en fugtig klud.

Mixerfoden (med kniven vendt opad) og bægeret kan stilles i opvaskemaskine.

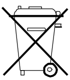
Vi anbefaler at rengøre mixerfoden hurtigt efter afmontering efter hver brug.

Hvis delene i plastic bliver misfarvede af fødevarer som f.eks. gulerødder, gnid dem med en klud vædet med lidt madolie og foretag derefter en almindelig rengøring.

➲ OPBEVARING

Mixeren har et rum til opbevaring af ledningen, som er integreret i produktets design (E). For at sætte ledningens stik i skal man vende den smidige klap over ledningsrummet om (E), rulle ledningen ud og derefter sætte klappen tilbage i sin oprindelige position 6.

Man lægger ledningen på plads igen ved at vende den smidige klap over ledningsrummet om, rulle ledningen sammen og derefter sætte klappen tilbage i sin oprindelige position 6.



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

➲ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Takk for at du valgte dette apparatet. Det er utelukkende beregnet på tilberedning av matvarer.

➲ BESKRIVELSE 1

A Motorenhet
B Av/på-knapp
C Mikserfot av plast eller rustfritt stål (alt etter modell)
D Målebeger 0,8 L
E Rom for rydding av ledning

➲ RÅD OM SIKKERHET

Les bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet første gang: Bruk i strid med bruksanvisningen fratar fabrikanten for ethvert ansvar.

Små barn eller enkelt typer funksjonshemmede må ikke bruke apparatet uten tilsyn. Du må ikke la apparatet eller ledningen være tilgjengelig for disse.

Kontroller at tilførselsspenningen angitt på apparatets merkeskilt* stemmer overens med strømmen i ditt elektriske anlegg. Enhver koblings- eller bruksfeil fører til at garantien oppheves.

Du må aldri berøre deler i bevegelse. 2

Ikke rør skjærekniven på mikserfoten når apparatet er koblet til.

Apparatet må alltid kobles fra før ethvert inngrep 3: montering, demontering og vedlikehold av foten.

Selve motorenheten må aldri demonteres. Ingen andre inngrep enn vanlig rengjøring og vedlikehold skal utføres av brukeren.

Hvis strømledningen eller støpslet er skadet, må du ikke bruke apparatet.

For å unngå fare må du få strømledningen og støpselet skiftet ut på et godkjent servicesenter (se listen i mikserbrosjyren).

Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler som er tilpasset apparatet.

Må ikke brukes mer enn ett minutt av gangen.

Ikke dypp foten dypere ned i en tilberedning enn 3/4 av total fothøyde.

*Merkeplaten finnes på innsiden av ledningsrommet (E).

Brett opp det fleksible lokket på ledningsrommet (E), og rull strømledningen helt ut (se avsnittet Rydding) for å se merkeplaten. 1

➲ TA APPARATET I BRUK / BRUKSRÅD

Før første gangs bruk må tilbehørsdelene vaskes med såpevann. Skyll og tørk grundig.

Skru mikserfoten på motorenheten (A). 4

Brett opp det fleksible lokket på ledningsrommet (E), og rull strømledningen helt ut (se avsnittet Rydding). Koble til apparatet, sett foten ned i tilberedningen og trykk på av/på-knappen (B).

OBS: Foten må ikke gå på tomgang.

Praktiske råd

Beholderen du bruker må høyst fylles 2/3 opp for å unngå at tilberedningen renner over 5. Tilberedningen må minst dekke mikserens nederste del for å oppnå effektiv blanding.

Ta kokekaret bort fra varmekilden når du blander varme tilberedninger. Flytt gjerne mikserfoten rundt i bollen for å optimalise-

re blandeeffekten.

Ved bruk av trevlede grønnsaker (purre, selleri osv.) må foten rengjøres regelmessig under bruk. Følg sikkerhetsforskriftene for demontering og rengjøring nøye.

Ved bruk av fruktbaserte tilberedninger må du på forhånd skjære opp fruktene og fjerne kjernene.

For å lage en majones: Ha ingrediensene i bollen, sett mikserfoten i bunnen av bollen, sett apparatet i gang og foreta en langsom bevegelse nedenfra og opp.

Ikke bruk mikserfoten med harde ingredienser som f.eks. kaffebønner, isbiter, sukkerbiter, korn, sjokoladebiter.

OPPSKRIFTER

GRØNNSAKSSUPPE
MIKSERFOT, MAKS. 1 MINUTT
500 G POTETER,
400 G GRØNNSAKER,
1 PURRE,
1 LITER VANN

MILKSHAKE
MIKSERFOT + BEGER (D), MAKS. 1 MINUTT
150 MLSKUMMETMELK,
50 G FROSSENFRUKT.

MAJONES
MIKSERFOT + BEGER (D), MAKS. 1 MINUTT
1 HELT EGG,
1 TESKJESENNEP,
1 SPISESKJEEDDIK,
SALT, PEPPER,
250 MLOLJE.

SVINEKAM (45 G)
MIKSERFOT + BEGER (D), 3 SEKUNDER
SKJÆRESOPPPÅFORHÅND I BITERPÅ 1 CM.

RENGJØRING

Apparatet må alltid kobles fra før det rengjøres.

Ikke legg apparatet, strømledningen eller støpselet i vann eller annen væske.

Motorenheten (A) må aldri vaskes i oppvaskmaskin. Den må aldri dyppes ned i vann eller vaskes under rennende vann. Rengjør den med en fuktet svamp.

Mikserfoten (kniven vendt opp) og begeret kan derimot vaskes i oppvaskmaskin.

Det anbefales å rengjøre mikserfoten - demontert - med en gang du har brukt den.

Dersom plastdelene er farget av ingredienser som f.eks. gulrøtter, gnir du dem med en klut som er satt inn med matolje. Rengjør deretter som vanlig.

RYDDING

Mikseren har et rom for rydding av ledningen (E). For å koble til strømledningen bretter du opp det fleksible lokket på ledningsrommet (E) og ruller ledningen ut. Sett deretter lokket ned igjen. 6

For å rydde ledningen tilbake bretter du opp det fleksible lokket på ledningsrommet (E) og ruller ledningen inn. Sett deretter lokket ned på plass. 6

Tack för att du valt denna apparat. Den är endast avsedd för matlagning.

➲ BESKRIVNING 1

A Motordel
B Startknapp
C Mixerfot plast eller rostfritt stål (beroende på modell)
D Graderad bägare 0,8 l
E Sladdförvaring

➲ SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan det första användningstillfället: tillverkaren fråntar sig allt ansvar vid användning som avviker från instruktionerna i bruksanvisningen.

Om barn eller handikappade använder apparaten skall det göras under uppsikt. Lämna inte apparaten eller nätsladden inom räckhåll för barn.

Kontrollera att nätspänningen som anges på apparatens märkskylt * överensstämmer med din elektriska installation. All felaktig anslutning upphäver garantin.

Rör aldrig de olika delarna när apparaten är igång. 2

Rör inte vid mixerfotens kniv när apparaten är ansluten.

Koppla alltid ur apparaten innan någon åtgärd utförs 3 : för att sätta fast och ta av mixerfoten, samt vid underhåll.

Ta aldrig isär apparatens motordel. Inga andra åtgärder än rengöring och sedvanligt underhåll skall utföras av användaren.

Om nätsladden eller stickkontakten har skadats, använd inte apparaten.

För att undvika fara är det nödvändigt att de byts ut av en godkänd serviceverkstad (se listan i foldern som bifogas mixern). För din säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar som är avsedda för din apparat.

Kör inte mixern i mer än 1 minut för varje användning.

Mixerfoten skall inte sänkas ner mer än till 3/4 av sin totala höjd i det som mixas.

* se märkningen inuti sladdförvaringen (E).

Vänd på sladdförvaringens (E) mjuka hölje och rulla ut hela nätsladden (se rubriken Förvaring) för att se märkningen. 1

➲ IGÅNGSÄTTNING/ ANVÄNDNING

Diska tillbehören innan det första användningstillfället. Skölj och torka noggrant.

Skruva fast mixerfoten på motordelen (A) 4 .

Vänd på sladdförvaringens (E) mjuka hölje och rulla ut hela nätsladden (se rubriken Förvaring). Anslut apparaten, doppa ner mixerfoten i det som ska mixas och tryck därefter på startknappen (B).

Observera: Mixerfoten får endast användas när den är nedsänkt i det som skall mixas.

Praktiska råd

Kärlet som används skall inte fyllas mer än till max 2/3 för att undvika översvämning 5 . Ingredienserna skall täcka minst mixerns nedre del för att garantera en effektiv mixning.

Ta av kokkärlet från värmekällan när du mixar varma tillagningar. Tveka inte att förflytta mixerfoten i kärlet för optimal mixning.

För trådiga ingredienser (purjolök, selleri, etc.), rengör mixerfoten regelbundet under användningen. Följ noga säkerhetsföreskrifterna när du ska ta av tillbehören och vid rengöring.

För tillredningar med frukt, dela först frukten och kärna ur.

För att göra majonnäs: Häll ingredienserna i bägaren,placera mixerfoten i kärlets botten, starta och arbeta med en långsam rörelse nerifrån och upp.

Använd inte mixerfoten till hårda ingredienser som kaffe, isbitar, socker, flingor och choklad.

RECEPT

GRÖNSAKSSOPPA
MIXERFOT, MAX 1 MIN
500 G POTATIS,
400 G MORÖTTER,
1 PURJOLÖK,
1 L VATTEN
MILK-SHAKE
MIXERFOT + BÄGARE D, MAX 1 MIN
150 MLLÄTTMJÖLK,
50 G DJUPFRYSTFRUKT.
MAJONNÄS
MIXERFOT + BÄGARE D, MAX 1 MIN
1 ÄGG,
1 TSKSENAP,
1 MSKVINÄGER,
SALT, PEPPAR,
250 MLOLJA.
FLÄSKKARRÉ (45 G)
MIXERFOT + BÄGARE D, 3 SEK
SKIVA FÖRST I BITARPÅ 1 CM.

➲ RENGÖRING

Koppla alltid ur apparaten innan rengöring.

Doppa inte ner apparaten, nätsladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.

Motordelen (A) skall aldrig diskas i diskmaskin. Doppa aldrig ner den i vatten eller under rinnande vatten. Rengör den med en fuktig svamp.

Mixerfoten (med kniven uppåt) och bägaren kan diskas i diskmaskin.

Vi rekommenderar att mixerfoten rengörs snarast efter varje användning efter det att den tagits av.

Om plastdelarna blivit missfärgade av ingredienser som morötter, gnid in dem med en trasa fuktad med matolja, diska därefter som vanligt.

➲ FÖRVARING

Mixern är försedd med en inbyggd sladdförvaring (E). För att ansluta nätsladden, vänd på sladdförvaringens (E) mjuka hölje (E), rulla ut hela nätsladden och sätt därefter tillbaka det mjuka höljet i sitt ursprungliga läge 6.

Vid förvaring, vänd på sladdförvaringens mjuka hölje, rulla ihop nätsadden och sätt därefter tillbaka det mjuka höljet i sitt ursprungliga läge 6 .

Bidra till att skydda miljön!

ⓘ Apparaten innehåller en mängd material som kan återanvändas eller återvinnas.

➲ Lämna in den på en återvinningsstation eller i annat fall till en godkänd serviceverkstad för en miljöriktig hantering.

Kiitämme sinua siitä, että olet valinnut tämän pelkästään ruoanvalmistukseen tarkoitetun laitteen.

➲ KUVAUS 1

- A Moottoriosa
- B Käynnistysvalitsin
- C Sekoitusjalka,muovia tai terästä (mallista riippuen)
- D Mitta-asteikolla varustettu kulho 0,8 L
- E Johdon säilytyspaikka

➲ TURVAOHJEET

Lue nämä käyttöohjeet tarkasti ennen laitteen ensimmäistä käyttöä: ohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.

Lapset ja vammaiset henkilöt saavat käyttää tätä laitetta pelkästään muiden valvonnassa. Älä jätä laitetta tai sen sähköjohtoa heidän ulottuvilleen.

Varmista, että laitteen merkkilaatassa* ilmoitettu jännite vastaa verkon jännitettä. Virheellinen kytkentä tai käyttö kumoaa takuun.

Älä koske laitteen osiin niiden ollessa liikkeessä. 2

Älä koskaan käsittele sekoitusjalan terää laitteen ollessa kytkettynä sähköverkossa.

Irrota laite aina sähköverkosta ennen toimenpiteitä 3: osien asennus ja irrotus, huolto sekä jalan hoito.

Älä koskaan avaa laitteen runkoa. Sinun tulee vain puhdistaa laite ja tehdä sille tavalliset huoltotoimenpiteet.

Jos sähköjohto tai pistoke vahingoittuu, älä käytä laitetta.

Vaarojen välttämiseksi sinun tulee ehdottomasti toimittaa laite valtuutettuun huoltokeskukseen (lista sekoittimen kirjasessa).

Oman turvallisuutesi takia sinun ei koskaan tule käyttää muita kuin laitteeseen soveltuvia lisälaitteita ja varaosia.

Älä käytä yli 1 minuuttia kullakin käyttökerralla.

Älä upota sekoitusjalkaa valmistettavaan ruokaan yli 3/4:n pituudelta.

* merkkilaatta sijaitsee johdon säilytyspaikan sisällä (E).

Avaa johdon säilytyspaikan joustava suojus (E) ja kierrä johto kokonaan auki (katso kappaletta säilytys), jotta pääset käsiksi merkkilaattaan. 1

➲ KÄYTTÖÖNOTTO/KÄYTTÖ

Puhdista laitteet saippuavedellä ennen ensimmäistä käyttökertaa. Huuhdo ja kuivaa huolellisesti.

Kierrä sekoitusjalka kiinni moottoriosaan (A). 4

Avaa johdon säilytyspaikan joustava suojus (E) ja kierrä sähköjohto kokonaan auki (katso kappaletta säilytys). Kytke laite sähköverkkoon, laita sekoitusjalka seokseen ja paina käynnistysvalitsinta (B).

Huomio: Älä käytä sekoitusjalkaa tyhjänä.

Käytännöllisiä ohjeita

Käyttämäsi astian tulee olla täytetty enintään 2/3:aan asti, jotta se ei vuotaisi yli 5. Ruoka-aineen tulee peittää vähintään sekoittimen pohja, jotta sekoitus olisi tehokasta.

Ota lämmitysastia pois tulelta sekoittaessasi kuumia ruokia. Liikuta sekoitusjalkaa astiassa sekoituksen tehostamiseksi.

SU
suomi

Käsitellessäsi säikeisiä aineksia (purjo, selleri jne.) sinun tulee puhdistaa jalka säännöllisesti valmistuksen aikana,noudata purkamisessa ja puhdistuksessa annettuja turvaohjeita.

Valmistaessasi hedelmiä sisältäviä ruokia sinun tulee leikata hedelmät etukäteen palasiksi ja poistaa niistä kivet.

Majoneesin valmistaminen: laita ainekset kulhoon, laita sekoitusjalka kulhon pohjalle, käynnistä laite ja liikuta sitä hitaasti alhaalta ylöspäin.

Älä käytä sekoitusjalkaa kovien ruoka-aineiden sekoittamiseen, esimerkiksi kahvi,jääpalat, sokeri,murot, suklaa.

Reseptejä

Kasviskeitto
Sekoitusjalka, 1 minuutti maksimi
500 g perunoita,
400 g porkkanoita,
1 purjo,
1 l vettä

Milk-shake
Sekoitusjalka + kulho D, 1 minuutti maksimi
150 ml rasvatonta maitoa,
50 g pakastettujahedelmiä.

Majoneesi
Sekoitusjalka + kulho D, 1 minuutti maksimi
1 kokonainen kananmuna,
1 teelusikka sinappia,
1 ruokalusikka etikkaa,
suolaa, pippuria,
250 mlöljyä.

Sianselkää (45 g)
Sekoitusjalka + kulho D, 3 sekuntia
Leikkaa 1 cm:n kokoisiksi palasiksi etukäteen.

➲ PUHDISTUS

Irrota laite aina sähköverkosta ennen puhdistusta.

Älä laita laitetta, sen sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

Älä koskaan laita moottoriosaa (A) astianpesukoneeseen. Älä upota sitä koskaan veteen tai laita juoksevan veden alle. Puhdista se kostealla sienellä.

Sekoitusjalan (terä ylöspäin) ja kulhon voi pestä astianpesukoneessa.

Suosittelemme, että puhdistat sekoitusjalan aina käytön jälkeen irrotettuasi sen moottoriosasta.

Jos muoviosat värjääntyvät ruoka-aineiden vaikutuksesta, hankaa niitä ruokaöljyyn kastetulla kankaalla ja puhdista osat sitten tavalliseen tapaan.

➲ SÄILYTYS

Sekoittimesi on varustettu sähköjohdon säilytyspaikalla (E). Sähköjohdon kytkemiseksi verkkoon sinun tulee avata johdon säilytyspaikan joustava suojus (E), kierrä johto auki ja aseta suojus takaisin paikoilleen. 6

Laittaessasi laitetta säilytykseen sinun tulee avata johdon säilytyspaikan suojus, kierrä johto ja laita päällys takaisin paikoilleen. 6

Edistäkäämme luonnon suojelua!

ⓘ Laitteessasi on hyödynnettäviä ja kierrätettäviä materiaaleja.

➲Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai valtuutettuun huoltopisteeseen sen kierrättämiseksi.